

CHIMERA RISERVA

Denominazione: IGT Maremma Toscana

Annata: 2016

Numero di bottiglie prodotte: 2000

Imbottigliamento: Dicembre 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet e Merlot

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata non superiore a 28°C

Tempo di macerazione: due settimane

Affinamento in legno: 24 mesi barriques

Gradazione alcolica: 14.00% Vol

Zona di produzione: Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

Altitudine media: 90-100 mt

Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha



Note di degustazione

E' un vino potente che imprigiona nella sua essenza la luce ed il calore della terra dove maturano i grappoli delle uve che lo compongono. Il colore è un porpora profondo, scuro e brillante nel contempo. Si tratta di un vino estremamente complesso, avvolgente ed elegante. Al naso sprigiona note di frutta rossa, tabacco, legno di quercia, cuoio e spezie dolci. Aroma pieno e persistente al palato. Grande struttura ed eccellente equilibrio tra tannini e acidità..

Abbinamenti

Tutti i cibi dal sapore deciso: carni in umido o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Si può meglio indicare come "vino da meditazione".